

# Tarte au Maroilles

Virginie Sandevor

Ingrédients :

1 pâte feuilletée

1 Maroilles de 200g

2 œufs

15 cl de crème fraîche épaisse

Sel, poivre et un peu de muscade.

Étaler la pâte feuilletée dans un moule.

Y verser les 2 œufs entiers avec la crème fraîche avec sel, poivre et muscade.

Couper en 2 le Maroilles, gratter un peu la croûte et disposez les sur votre mélange œufs crème fraîche.

Enfournez dans votre four chaud thermostat 7 (210 °) pendant 25 mn.

A déguster chaud avec une salade et après vous aurez l accent Chti